

39 Tradició. Una dona per primer cop al davant de la Congregació dels Dolors de Bellpuig.

48 Arts escèniques. Un espectacle de cabaret homenatja l'artista lleidatà Benet Rossell.



HOSTALERIA CERTÀMENS

Aprenents d'experts cafeters

Gal·la Pipó va ser ahir la primera classificada al XIII Campionat de Baristes de Lleida, sobre l'art de preparar cafè || Els concursants van elaborar 4 expressos, 2 caputxinos i una beguda especial

M.C.

LLEIDA | L'olor de cafè acabat de fer va envair ahir l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida durant la 13 edició del campionat local de baristes, en el qual sis estudiants del centre es van batre en duel i van demostrar les habilitats en l'elaboració d'expressos. Gal·la Pipó va aconseguir classificar-se en primer lloc amb *Viatge a Costa Rica*, una beguda a base de cafè Black Honey, canyella, vainilla, crema d'orujo i escuma catalana. La presentació de la beguda va impressionar el jurat i li va valer el bitllet per a la final del campionat català. I és que, segons va explicar ahir Javier Batalla, responsable de Cafès Batalla, la firma lleidatana organitzadora del certamen juntament amb l'Escola d'Hoteleria, mai abans havíem vist un concursant que utilitzés una pipeta de fum per aromatitzar la caixa de presentació i la innovació sempre és un valor afegit

CLASSIFICACIÓ

Els alumnes Xavier Catalán i Yanina Vizcarra van aconseguir la segona i tercera posició

en l'elaboració de cafès de qualitat. En aquest sentit, va posar èmfasi en la importància d'una bona barreja, mòlta, màquina i mà del barista per aconseguir un producte "que et deixi amb ganes de més".

Entre els guardonats d'aquesta edició també hi ha Xavier Catalán i Yanina Vizcarra, que van superar amb escreix les proves del certamen i van aconseguir preparar quatre expressos, dos caputxinos i una beguda especial amb o sense alcohol en menys de setze minuts. El certamen, que posa en relleu la cultura del cafè i promou des de l'escola la preparació de cafès de qualitat als bars i restaurants, va incloure una exhibició de decoració de caputxinos a càrrec de l'especialista barista de Cafès Batalla i exalumna de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, Taia Zahariya.

Així mateix, en els últims tretze anys s'han format al voltant de 780 alumnes en la preparació d'aquesta beguda, entre ells concursants que han aconseguit el podi de la final estatal.



Sis jutges van posar a examen el sabor i la tècnica dels joves aspirants a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.



Foto de família dels sis concursants que es van batre ahir en el duel al campionat local.



Gal·la Pipó.

"Fa un mes i mig que em preparo per a aquest dia"

Al tercer cop no falla, o bé al quart. La lleidatana Gal·la Pipó ha participat fins en quatre ocasions en el campionat de baristes i ahir va aconseguir emportar-se el títol de millor professional d'hoteleria especialitzat en la preparació de cafès amb una beguda a base de cafè Black Honey, canyella, vainilla, crema d'orujo i escuma. Minuts abans de conèixer la

resolució del jurat, va assegurar que "fa un mes i mig que em preparo el concurs i guanyar-lo suposaria un reconeixement a l'esforç", alhora que va afegir que em sento satisfeta amb el producte que he presentat avui i aconseguir la primera classificació suposaria una gran alegria". En aquest sentit, l'alumna de primer del cicle de Direcció de Cuina i Serveis de

Restauració va destacar que "la primera vegada que em vaig presentar en aquest concurs vaig quedar segona i vaig aconseguir passar a la final del campionat català, on també vaig quedar segona i vaig passar a la final estatal. Aquest any estic preparada per donar el millor de mi i espero tenir la sort de guanyar el títol de millor barista a nivell nacional".